

Title	” En till efemäraste molnighet uppvispad hollandaise” : En studie av sensoriskt språk i Gunnar Ekelöfs Den gamle superkargören (1945)
Author(s)	Larsson, Ulf
Citation	IDUN－北欧研究－. 22 p.81-p.95
Issue Date	2017-03-31
oaire:version	VoR
URL	https://doi.org/10.18910/60739
rights	
Note	

Osaka University Knowledge Archive : OUKA

<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

Osaka University

”En till efemäraste molnighet uppvispad hollandaise”

En studie av sensoriskt språk i Gunnar Ekelöfs *Den gamle superkargören* (1945)

Ulf Larsson

INLEDNING, BAKGRUND OCH SYFTE

Att hitta dikter som beskriver naturscener och ett upplevande subjekts känslor torde inte vara särskilt svårt. I en mycket stor mängd poem möts läsaren av exploderande solnedgångar, skimrande havsvågor, klorofyllstinn grönska, flammande passion och ångestvibrerande Weltschmerz, från den fornindiske hovpoeten Kālidāsa via de engelska *Lake Poets* fram till modernistiska diktare. Lite förenklat skulle man kunna säga att den sinnlighet som många förknippar med poesi egentligen mest adresserar synsinnet och, i fall av fonetiskt avancerade textkonstruktioner, hörselsinnet ifråga om vilka sinnen som aktualiseras. Men hur är det med de övriga tre sinnena, det vill säga känsel, doft och smak?

Måltider och mat innefattar som få andra saker samtliga fem sinnen: man kan se maten, man kan höra den (till exempel ljudet av spröda chips eller knapriga kakor), man kan uppleva den med känseln (hårdhet, ytskiktsstruktur, textur, temperatur osv) och man kan i högsta grad uppleva mat med lukt- och smaksinnena.¹ Är då mat och måltider ett frekvent motiv i poesin, och beskrivs maten i så fall sensoriskt? Ett tentativt svar på dessa frågor är nej. Med tanke på att inte ens världens kanske mest berömda litterära måltidsupplevelse – Prousts lindblomsté och madeleinekakan – uppehåller sig vid téets och kakans sensoriska dimensioner utan bara intresserar sig för dem som förmedlare av minnen, skulle det vara intressant att titta lite närmare på med vilka språkliga medel en poet kan teckna kulinariskt-sensoriska sensationer. Med ”sensorisk” menar jag här att en text beskriver en egenskap som i sinnevärlden uppfattas med synen, hörseln, känseln, luktsinnet eller smaksinnet som till exempel genom orden *blank*, *frasig*, *mjäll*, *söt* eller *citrondoftande*.

¹ Inom sensorisk forskning antar man numera vanligen att doft- och smaksinnet hör ihop på så vis att man bara kan uppfatta de fem grundsmakerna sött, salt, surt, beskt och umami med smaken medan luktsinnet måste vara involverat vid perceptionen av andra smaker som vanilj, vitlök eller lingon. Se t ex Meilgaard *et al* (2006) och Gustafsson *et al* (2014).

Syftet med den föreliggande studien är att utifrån ett kvalitativt semantiskt-sensoriskt närläsningssperspektiv undersöka måltidsmotivet, eller närmare bestämt hur det sensoriska språk som används för att beskriva mat i poesin kan se ut. För detta syfte har jag fastnat för en av det svenska språkets mer egenartade lyriska texter ifråga om måltider, nämligen Gunnar Ekelöfs *Den gamle superkargören*.²

SENSORISKT SPRÅK

Sensoriskt språk innebär att något, till exempel en viss råvara eller en viss maträtt beskrivs med avseende på hur den ser ut, låter, känns i munnen, doftar eller smakar. Några av dessa fem sinnesförmågor kan delas in i mer specifika perceptuella kategorier, som till exempel synintryck som kan handla om färg, form, storlek eller lyster, och känselintryck som kan handla om mekanisk textur (hård-mjuk) eller geometrisk textur (till exempel trådig, porös). Geometrisk textur kan som regel uppfattas med både känsel och syn vilket inte är fallet med den mekaniska texturen; man kan inte se om till exempel en köttbit är seg eller mör, vilket man däremot kan ifråga om trådigheten hos en långkokt oxbringa.³ I den här artikeln gör jag sådana subkategoriseringar för de tre sinnen syn (färg, form, storlek och lyster), känsel (mekanisk textur, geometrisk textur, vätskighet/saftighet, konsistens och temperatur) och smak (grundsmak och övrig smak; smak kan delas in i de fem grundsmakerna sött, salt, surt, beskt och umami som en subkategori, och övriga smaker som till exempel lakrits, vanilj och hallon som en annan).

Det kulinariska sensoriska språkets gränser kan vara oskarpa – ordet *salt* kan både som substantiv och adjektiv rimligen anses relatera till en smak, medan ordet *äpple* inte lika självklart kan det; *äpple* ger ju i sig ingen specifik information om vare sig smak eller någon annan sensorisk egenskap annat än prototypiska föreställningar om utseende, arom osv, plus andra icke-sensoriska egenskaper som sort, växtplats och funktion. Om man däremot skulle hitta meningen *Vinet smakade svagt av äpple* i en text så skulle *äpple* kunna sägas beskriva en smakdimension hos vinet. Vissa ord är lexikalt inherent kulinarisk-sensoriska, exempelvis *seg* som kan ges definitionen 'som känns svår att tugga igenom' eller *söt* som kan definieras som 'som har tydlig smak av fruktos' eller något liknande. Andra ord får en sensorisk syftning i en speciell kontext, som till

² En superkargör var ett slags handelsman som följde med Ostindienfararna på deras fartyg (se t ex <https://sv.wikipedia.org/wiki/Superkarg%C3%B6r>).

³ Se Meilgaard *et al* (2006).

exempel *rosévinet smakade fotogen* där *fotogen* rent lexikalt saknar en uttalad sensorisk koppling (även om fotogen liksom alla fysiska objekt kan uppfattas med både syn, lukt och känsel). Gränsfallen är många; hur ska man se på exempelvis ”kanderade” som man hittar i Ekelöfs text? Detta ord beskriver en konserveringsmetod, men innefattar i sin betydelse *socker* eftersom man knappast kan definiera betydelsen av *kandera* utan att aktualisera *socker*. Eftersom mitt syfte med undersökningen är att få en så rik bild som möjligt av diktens kulinarisk-sensoriska uppbyggnad, väljer jag som regel en generös tolkning av var gränsen för det sensoriska språket går.⁴ Samtidigt behöver man göra en avgränsning så att inte alla råvaru-, livsmedels- och maträttsord klassas som sensoriskt beskrivande ord. Annars skulle närapå alla ord som betecknar råvaror och maträtter, till exempel *potatis*, *ryggbiff*, *grädd* och *cheddarost*, kunna betraktas som sensoriska då de väcker till liv olika prototypiska föreställningar om sensoriska dimensioner. Detta leder dock i fel riktning. En cheddarost kan ju smaka syrligt, knäckigt eller nötigt och vara smulig, kompakt, torr eller aningen vätskig osv. – Sammanfattningsvis kan man säga att kulinariskt sensoriskt språk är språk som beskriver egenskaper hos livsmedel vilka percipieras med något av de fem sinnen. En del av detta språk har en sensorisk koppling lexikalt inherent medan denna koppling i andra fall blir till i den språkliga närmkontexten.

Den gamle superkargören innehåller även annat slags måltidsspråk än det sensoriska, till exempel beskrivningar av ursprung och tillagningsmetoder, som också är byggstenar i den textkulinariska arkitekturen.⁵ Sådana beskrivningar bidrar givetvis till måltidens språksättning, liksom till exempel information om porslin och lokalernas inredning, men i denna undersökning intresserar jag mig bara för hur de olika livsmedlen beskrivs sensoriskt.

Grammatiskt utgörs sensoriskt språk ofta av adjektivfraser som *klotformad*, *saftig*, *bitter* eller *kylig*. Sådana adjektivfraser kan också dyka upp i sällskap med olika efterställda fraser och bisatser, som i *syrlig med inslag av blommighet*, eller *en biff så mör att man skulle kunna dricka den*. En annan konstruktionstyp utgörs av attributiva prepositionsfraser som i *ett bröd som har stark smak av rostad havre*. I syntaktiskt-frasmässigt avseende utgår jag i denna undersökning från en tämligen traditionell och frasierorienterad begreppsapparat; en sådan grammatisk analys har dock ingen

⁴ Se Larsson (2013 och 2014) för en diskussion av sensoriskt språk.

⁵ För definition och exemplifiering av måltidsspråk, se Larsson (2013).

framträdande plats i studien.⁶

MATERIAL

Den gamle superkargören ingår i diktsamlingen *Non Serviam* som publicerades 1945.⁷ Motiviskt sticker den ut en del i Ekelöfs produktion, men anknyter till poetens fascination för 1700-talet och även till det hos Ekelöf rätt vanliga havs- och vattenmotivet genom till exempel superkargören och dennes hemvist inom sjöfarten samt det inledande sjövattnet följt av olika sorters ostron.⁸ Språkligt är texten tämligen säregen med en något ålderdomlig, inte sällan fragmentarisk syntax och likaledes gammaldags ortografi, ett ofta högspecialiserat, fackspråksliknande lexikon och viss förekomst av de hos Ekelöf inte ovanliga semantiskt motsägelsefulla och mot mystiken vettande konstruktionerna av typen *En någon som är en ingen* eller *Varken varken eller eller*. Texten är måhända inte någon alldeles typisk poetisk text, åtminstone inte ifråga om grafisk disposition och syntax, men det torde vara oproblematiskt att klassificera den som en dikt, inte minst eftersom den ingår i den större diktsamlingen *Non Serviam* (1945). Enligt litteraturvetaren Niklas Schiöler är *Den gamle superkargören* ”en drömd måltid i form av en prosalyrisk pastisch [---]detaljerad och förfinat drömsk” – en beskrivning som förefaller synnerligen träffande.⁹

Texten lyder såhär:¹⁰

Diner
sammandrömd under min svåra sjukdom
Göteborgsgrundet d. 14 sept. 1742
varunder jag intet feck behålla

Tolv handflator sjövattnen för den av döden torstige i dess välvande hytta: Limfjords,
Impérial Seelande, Marennes, Cancale på blåvita delftfat (fajans, mycket hållbart)
med isad Pouilly i flata glas att sörpla ur mitten som ur ostron.

Melon, salt, peppar, mens vi väntar. Ostindiskt, samma vin en aning ljummat och

⁶ Se Hultman (2010) och Jörgensen & Svensson (1986).

⁷ Ekelöf (1945).

⁸ Se Larsson (2004) för en översikt av Ekelöfforskningen.

⁹ Schiöler (2012).

¹⁰ Texten har citerats ur den utgåva som finns i Månpocket (Ekelöf 1983).

nu i kapuschongglas. Börjar se de serverande*.

Till en överårig men av en egendomlig källarnyck behållen Mosel av den djupa, ihåliga vacuumartade smaken, som en järnkälla utan järn, kall utan att kännas kylig, doftande utan doft, på väg att förintas: en på fjällsjöis nyfiskad harr med färskupptagen mandelpotatis, en till efemäraste molnighet uppvispad hollandaise, på servis med grön dekor i långsmal sal med breda tiljor, granris, höga fönster, dukens hörn i knutar, master i fönstren, rytande järnugn, materiella flickor i stubb.

Därtill ångbakt risbröd à la chinoise, som av handkramvärmen utanpå glaserade, inuti porösa snöbollar.

Glömde säga: det bär av från rum till rum, biblioteket, gröna salongen i förbifarten.

Inbäres av turkar en plateau i 1, 4, 16 och 48 delar innehållande vad hjärtat åstundar av gammaldags svampstuvning, Salade Grecque, begravda ägg, kanderade maskar, piroger, syltade alger, små minutiösa köttbullar, kronärtskockor vinaigrette, à l'huile, med skirat smör, palmitos, torkade fågelbröst med mera med mera, sött, salt, syrligt, beskt att symfoniskt besmaka eller beskåda med smaken. Man vårdar en Corton.

Gammal orre, serverad av museivaktmästare. Denna orre måste vara väl hängd och alltså endast egentligen i munnen träaktig, besk, en smula trådig, men äger en utomordentligt god stekskorpa och serveras med en sås så blank att den kan lindas om fingret och ett på trots av alla goda grunder i botten sockrat vinbärs-gelé.

Till denna orre: en Corton i individuella, valfria glas, alltifrån de enklaste, eller sådana med bubblor, till de klarast ritade kristaller och sfärer, alltifrån sådana med monogram till sådana av egen typ, som murklor eller vid julen stöpta vaxkakor, en Corton: som först tycks upprepa den ihåliga smaken från tidigare, på vars sanning man inte fullt tror, men som rodnar, förrådande sitt förräderi, i själva verket allt mer vinnande, övertalande, varefter det man tror vara smaken i och för sig själv slår ut och vinet förtonar som om man hade ryckt ut pilen med hjärterötterna, en Corton som, kort sagt, *fait queue de paon dans la bouche*.

En sallad, à la parisienne, på de unga bladen och på hjärtat, fatiguerad och outtröttlig, smekande och krasande, till att lätta orrens tyngd på hönan, till att pånyttföda och rena munnen.

I en stor, tom, vit sal, på ett långbord med få stolar, under en vitt och spöklikt fladdrande krona, serveras, enligt ordspråket att ingen bör äta sig så mätt att han inte ännu kan orka med en ärtä, lövtunna skålar med torrt, vitt, fint ris, något beklippt med purjolök, därtill vars ett guldkantat kronglas med oljig, gul linjeschiedam*.

Pont l'Evêque och Chateau Neuf du Pape eller annan valfri sammansättning vid runt bord med rustika tallrikar, stolar och duk, synlig spis, tegelgolv. Också tänkbart: getost *du pays* på grovsikt och ett litet vitt bergsvin - alltefter stämning, alltefter den omgivning känslorna inger en, allting tänkbart, ingenting uteslutet.

I gammal skål av stengods en rynkad, svalkande gräddfilbunke överströdd med en liten pyramid smultron. Öppna fönster mot natten som fallit. Syrsor.

Till ett brasilianskt torrt café filtre litet blomglas av på tungan nästan obefintlig konjak. Superkargör och värd, gutår! På stället marsch! Jag proponerar:

För den vars hjärta önskar mer ett skyddat ljus i hand att vandra genom parken med sin partner arm i arm och tända på lampetterna i lusthuset.

Ultimo: För den som inte mera önskar sig en stallykta i hand för att gå sin väg och njuta en stunds tankfull lust på huset.

*Tycks vara tropikklädda stewards.

*Frambäres en härsken eskimåkvinna i glaskista att beskådas. Några svimningar och d:o kyssar. Förslaget avvisas.

DE FEM SINNENA OCH DIKTENS SENSORISKA SPRÅK

Att Ekelöfs dikt gestaltar måltiden på ett sensoriskt-språkligt intrikat vis torde vara uppenbart redan efter en ytlig genomläsning. Men vilka sinnen är det som aktualiseras när Ekelöf beskriver själva maten, och med vilka språkliga medel gör han detta? I det

följande kommer jag att göra en kronologisk närläsning av texten i syfte att studera hur måltidens kulinarisk-sensoriska struktur etableras.

Det första sinnet som aktualiseras är känseln, när texten berättar om ”isad Pouilly i flata glas att sörpla ur mitten som ur ostron”, en beskrivning som är orienterad mot KÄNSEL: TEMPERATUR:

Tolv handflator sjövattnen för den av döden torstige i dess välvande hytta: Limfjords, Impérial Seelande, Marennes, Cancale på blåvita delftfat (fajans, mycket hållbart) med isad Pouilly i flata glas att sörpla ur mitten som ur ostron.

Melon, salt, peppar, mens vi väntar.

Med någon tveksamhet räknar jag ”salt” som ett sensoriskt ord som aktualiserar SMAK: GRUNDSMAK. Enligt samma logik skulle man kanske kunna argumentera för att även ”melon” och ”peppar” skulle tillhöra det sensoriska lexikonet, men som diskuterats ovan leder ett sådant synsätt lätt i fel riktning. En melon kan ha många sensoriska skepnader: söt, bitter, träig, saftig, kompakt, porös etc. Dessutom innefattar ordet andra dimensioner än just sensoriska som exempelvis sort, växtplats, pris, användningsområde osv.

Efter saltmanifestationen möter vi på nytt KÄNSEL: TEMPERATUR i form av den nyss omnämnda Pouillyn, som nu har ändrat temperatur en aning:

Ostindiskt, samma vin en aning ljummat och nu i kapuschongglas. Börjar se de serverande.*

På detta följer ett veritabelt verbalsensoriskt fyrverkeri:

Till en överårig men av en egendomlig källarnyck behållen Mosel av den djupa, ihåliga vacuumartade smaken, som en järnkälla utan järn, kall utan att kännas kylig, doftande utan doft, på väg att förintas: en på fjällsjöis nyfiskad harr med färskupptagen mandelpotatis, en till efemäraste molnighet uppvispad hollandaise, på servis med grön dekor i långsmal sal med breda tiljor, granris, höga fönster, dukens hörn i knutar, master i fönstren, rytande järnugn, materiella flickor i stubb.

Återigen är det ett vins – denna gång en Mosel – sensoriska egenskaper som beskrivs, men i jämförelse med Pouillyn där man bara fick information om temperaturen, målar Ekelöf nu upp en mer komplex sensorisk bild där till att börja med SMAK: ÖVRIG SMAK aktualiseras genom prepositionsfrasen "av den djupa, ihåliga, vacuumartade smaken" och komparativfrasen "som en järnkälla utan järn", en aningen undanglidande beskrivning färgad av ekelöfsk negationssemantik. Efter denna smakbeskrivning följer ett ytterligare möte med KÄNSEL: TEMPERATUR, även detta fångat i en till mystiken gränsande negationskonstruktion: "kall utan att kännas kylig". Moselbeskrivningen tonar ut i ett gåtfullt arommoln där sinnet LUKT är involverat: "doftande utan doft, på väg att förintas". – Till den nyfiskade harren och den färskupptagna mandelpotatisen serveras en hollandaise där KÄNSEL: GEOMETRISK TEXTUR innefattas i beskrivningen; molnigheten kan uppfattas med känseln i form av en porös, luftig textur som man upplever via receptorer i munhålan, men även KÄNSEL: MEKANISK TEXTUR är involverat eftersom något som är uppvispat och luftigt kräver mindre kraft för att brytas ner och lösas upp än något mjöligt och stabbigt (jämför till exempel en zabaione med en mjölstinn stuvning). Hollandaisesåsens molnighet aktualiserar även SYN: FORM eftersom den relaterar till såsens formationer och kanske även till förekomst av synbara luftbubblor eller liknande i såsen, vilka då skulle bidra till den efemära uppvispade molnigheten.

Känselsinnet fortsätter att manifesteras i den fortsatta måltidsskildringen:

Därtill ångbakt risbröd à la chinoise, som av handkramvärmens utanpå glaserade, inuti porösa snöbollar.

Här finns två av många exempel på hur Ekelöf beskriver tillagningsmetoder, ingredienser och ursprung på ett närmast fackmannamässigt sett – *ångbakt risbröd à la chinoise* – men styckets uttalade sensoriska språkods hittar man i den efterställda komparativfrasen där först SYN: LYSTER och därefter KÄNSEL: GEOMETRISK TEXTUR aktualiseras genom att brödens yta beskrivs som "glaserade" medan innanmätet fångas av "porösa", en texturegenskap som uppfattas både med känseln och synen.

Efter en snabb exposé av måltidens rum är det dags för ett mångfacetterat batteri av olika *hors d'oeuvres* från världens alla hörn:

Inbäres av turkar en plateau i 1, 4, 16 och 48 delar innehållande vad hjärtat åstundar av gammaldags svampstuvning, Salade Grecque, begravda ägg, kanderade maskar, piroger, syltade alger, små minutiösa köttbullar, kronärtskockor vinaigrette, à l'huile, med skirat smör, palmitos, torkade fågelbröst med mera med mera, sött, salt, syrligt, beskt att symfoniskt besmaka eller beskåda med smaken. Man vårdar en Corton.

De olika specificeringarna av anrättningarna i början är onekligen kulinariskt målande, men som det första sensoriska uttrycket uppfattar jag ”kanderade”, som beskriver en konserveringsmetod som går ut på att först lägga in något i sockerlag, därefter låta råvaran torka och slutligen doppa den i socker; på så vis innefattar ordet smakdimensionen SMAK: GRUNDSMAK. Det gäller också för ”syltade” som är en liknande konserveringsmetod men där råvaran får ligga kvar i sockerlagsvätskan. Frasen ”små minutiösa köttbullar” aktualiserar dels SYN: STORLEK genom ”små”; hur man ska förstå ”minutiösa” är svårare att avgöra men en inte orimlig tolkning kan vara att ordet beskriver en estetiskt tilltalande form som präglas av noggrannhet, hantverksmässig skicklighet och regelbundenhet, vilket skulle aktualisera SYN: FORM. Nästa sinne som adresseras är KÄNSEL: KONSISTENS genom frasen ”skirat smör” där ”skirat” beskriver en rinnande konsistens i motsats till exempelvis tjock, oljig eller krämig. Känslan aktualiseras även i frasen ”torkade fågelbröst” där ”torkade” – förutom att beskriva en konserveringsmetod – även har att göra med KÄNSEL: VÄTSKIGHET, alltså att livsmedlet ifråga inte innehåller någon vätska i motsats till saftiga biffar, vätskestinna vattenmeloner och rinniga mangofrukter. Hela denna aptitretar-passus avslutas med en manifestation av de fyra grundsmaker som man räknade med innan umami i början av 1900-talet identifierades som en femte grundsmak, alltså ”sött, salt, syrligt, beskt”, eller i en mer schematiserad form SMAK: GRUNDSMAK x 4.

Den kulinariska resan fortsätter, och nu är det dags för fågel:

Gammal orre, serverad av museivaktmästare. Denna orre måste vara väl hängd och alltså endast egentligen i munnen träaktig, besk, en smula trådig, men äger en utomordentligt god stekskorpa och serveras med en sås så blank att den kan lindas om fingret och ett på trots av alla goda grunder i botten sockrat vinbärsgelé.

Orren och dess tillbehör ges en minst sagt rik och komplex sensorisk språkdräkt, där den första beskrivningen enligt min tolkning är adjektivfrasen ”väl hängd” som skulle

innefatta KÄNSEL: MEKANISK TEXTUR eftersom något som är väl hängt genom just denna metod blivit mört, eller åtminstone mörare än tidigare. Hängmörning innebär ju att djurkroppen i sin helhet får hänga i ett svalt rum medan köttets enzymer påskyndar nedbrytning av proteiner i köttets celler och bindväv vilket ger ett kött med mindre tuggmotstånd. Denna mörade gamla orre beskrivs samtidigt som "träaktig", som jag uppfattar som orienterat mot både KÄNSEL: MEKANISK TEXTUR och KÄNSEL: VÄTSKIGHET, dvs orrens kött är torrt (har brist på köttsaft), möjligen också i någon bemärkelse hårt (mekanisk textur). Därefter aktualiseras smaken i form av "besk" som anropar SMAK: GRUNDSMAK, och på det är vi tillbaka i känselsinnet med "trådig", en sensorisk dimension som hör hemma inom KÄNSEL: GEOMETRISK TEXTUR – man uppfattar trådighet både med känseln och med synen, som fallet ofta är med geometrisk textur. Stekskorpan däremot beskrivs utifrån smaksinnet: "en utomordentligt god stekskorpa" där det dock inte går att subkategorisera SMAK eftersom "god" kan innefatta både grundsmaker och andra smaker; man skulle dessutom kanske kunna räkna "stekskorpa" som tillhörande KÄNSEL: MEKANISK TEXTUR eftersom en skorpa med nödvändighet är hård. Efter stekskorpan kommer en originell såsbeskrivning som aktualiserar SYN: LYSTER i form av en adjektivfras med en komparativ satsformad bestämning: "så blank att den kan lindas om fingret". Man skulle möjligen kunna tänka sig att även KÄNSEL: GEOMETRISK TEXTUR eller möjligen MEKANISK TEXTUR är involverat här om man menar att "blank" förutom lyster även innefattar lenhet, en sensorisk egenskap som uppfattas med känseln. Hela äventyret med orren rundas av med det sockrade vinbärsgeleéet som orienteras mot SMAK: GRUNDSMAK genom "sockrat".

Efter orrbeskrivningen kommer en synnerligen komplex Corton-passage där det inte är alldeles lätt att avgöra vad som skulle kunna sägas utgöra det sensoriska matspråkinslaget. Själva vinglasen skildras ytterst specifikt och målande, men hur är det med vinet självt?

Till denna orre: en Corton i individuella, valfria glas, alltifrån de enklaste, eller sådana med bubblor; till de klarast ritade kristaller och sfärer; alltifrån sådana med monogram till sådana av egen typ, som murklor eller vid julen stöpta vaxkakor; en Corton: som först tycks upprepa den ihåliga smaken från tidigare, på vars sanning man inte fullt tror; men som rodnar; förrådande sitt förräderi, i själva verket allt mer vinnande, övertalande, varefter det man tror vara smaken i och för sig själv slår ut och vinet

förtonar som om man hade ryckt ut pilen med hjärterötterna, en Corton som, kort sagt, fait queue de paon dans la bouche.

Den första sensoriska beskrivningen finns i relativsatsen "...som först tycks upprepa den ihåliga smaken från tidigare" där det är nominalfrasen "den ihåliga smaken" eller närmare bestämt adjektivfrasen "ihåliga" som utgör den sensoriska språkkärnan. Texten i övrigt ger onekligen en mycket poetisk smakbeskrivning, men med vilka medel görs detta? I själva verket åstadkommer texten denna smakodyssé utan att använda något sensoriskt språk; det handlar snarare om en skildring som på ett metaforiskt och för Ekelöf typiskt negationssemantiskt vis åstadkommer den märkligt undanglidande men samtidigt kanske just därför så träffande skildringen av Corton-smaken. För vad skulle kunna sägas vara sensoriskt språk i till exempel "på vars sanning man inte fullt tror, men som rodnar, förrådande sitt förräderi", förutom "rodnar" som man skulle kunna hänföra till SYN: FÄRG och förutom det franska inslaget "*fait queue de paon dans la bouche*" ('[som] gör [som] en påfågelsstjärt i munnen') vilket på något intrikat vis kan kopplas till KÄNSEL – givet att man beaktar även franskt språk i analysen? Ekelöf tycks helt enkelt ha lyckats med konststycket att låta Corton-stycket beskriva en raffinerad smak utan smak, med hjälp av ett språk utan sensorisk anknytning. Istället tecknas bilden med hjälp av olika domänöverlappningar som exempelvis när vinet bär fram en sanning, rodnar, förråder sig, betar sig som en utslående påfågelsstjärt osv.

Sedan blir det lite enklare både måltids- och språkmässigt:

En sallad, à la parisienne, på de unga bladen och på hjärtat, fatiguerad och outtröttlig, smekande och krasande, till att lätta orrens tyngd på hönan, till att pånyttföda och rena munnen.

Det sensoriska språket i denna renande och pånyttfödande salladspassage utgörs till att börja med av "smekande" som jag tolkar som aktualiserande KÄNSEL: GEOMETRISK TEXTUR eller eventuellt MEKANISK TEXTUR om man tänker sig att ordet beskriver att salladen halkar ner i gommen utan att särskilt mycket sammanbitande muskelkraft behövs. Koordinerad med "smekande" är en annan adjektivfras, "krasande" som är tydligt orienterad mot HÖRSEL.

Måltiden fortsätter i en relativt enkel stil:

I en stor, tom, vit sal, på ett långbord med få stolar, under en vitt och spöklikt fladdrande krona, serveras, enligt ordspråket att ingen bör äta sig så mätt att han inte ännu kan orka med en ärtä, lövtunna skålar med torrt, vitt, fint ris, något beklippt med purjolök, därtill vars ett guldkantat kronglas med oljig, gul linjeschiedam.

Här anropas ifråga om riset både KÄNSEL: VÄTSKIGHET genom "torrt", SYN: FÄRG genom "vitt" (lite mer avlägset också grönt via "purjolök") och KÄNSEL: GEOMETRISK TEXTUR samt SYN: STORLEK genom "fint". Till detta ris serveras en dryck som enligt vad jag lyckats utröna är något slags genever, där både KÄNSEL: KONSISTENS ("oljig") och SYN: FÄRG ("gul") är representerade.

Nu börjar det bli tid att avsluta måltiden med ost och nya viner:

Pont l'Evêque och Chateau Neuf du Pape eller annan valfri sammansättning vid runt bord med rustika tallrikar, stolar och duk, synlig spis, tegelgolv. Också tänkbart: getost du pays på grovsikt och ett litet vitt bergsvin - alltefter stämning, alltefter den omgivning känslorna inger en, allting tänkbart, ingenting uteslutet.

Denna både enkla och sofistikerade avrundning innehåller bara ett sensoriskt uttryck, nämligen "vitt" som beskriver det lilla bergsvinet och adresserar SYN: FÄRG, även om vinet encyklopediskt betraktat snarare torde ha någon nyans av gult.

Nedtrappningen och borttonandet är oundvikliga – endast dessert och kaffe med konjak återstår:

I gammal skål av stengods en rynkad, svalkande gräddfilbunke överströdd med en liten pyramid smultron. Öppna fönster mot natten som fallit. Syrsor.

Till ett brasilianskt torrt café filtre litet blomglas av på tungan nästan obefintlig konjak.

Filbunken aktualiserar dels SYN: FORM genom "rynkad", dels KÄNSEL: TEMPERATUR genom "svalkande", dessutom, via smultrontillbehöret, SYN: STORLEK och SYN: FORM genom frasen "liten pyramid [smultron]". Kaffet presenteras som mycket annat i denna dikt med stor detaljrikedom ifråga om ursprung

och tillagningsmetod, men den sensoriska dimensionen aktualiseras av ”torrt” som emellertid här knappast betyder ’som saknar vätska’ utan snarare beskriver smakdimensionen ’utan sötma’, ett språkbruk som man stöter på i vinvärlden. Denna torrhet upplevs i första hand med känseln, som en strävhet i munhålan. Jag väljer därför att kategorisera diktens sista sensoriska matuttryck som tillhörande KÄNSEL, fast utan vidare specifikation eftersom det inte tycks handla om någon av de subkategorier av känsel som tidigare nämnts. – Typiskt nog är måltidens sista anhalt, konjaken, beskriven på ett sätt som anknyter till Ekelöfs negationssemantiska ordkonst som vi mött tidigare i dikten; konjaken tonar bort i ett intet nästan innan den hunnit ta plats på scenen.

RESULTAT OCH DISKUSSION

I denna artikel har jag undersökt hur mat och råvaror skildras sensoriskt i Gunnar Ekelöfs starkt kulinariskt orienterade dikt *Den gamle superkargören* (1945). Med ”sensoriskt” avses att språkbruket i texten aktualiserar något av de fem sinnena syn, hörsel, känsel, lukt eller smak. Dessa fem kan i några fall subkategoriseras utifrån perceptionens art: syn i färg, form, storlek eller lyster, känsel i mekanisk textur, geometrisk textur, vätskighet, konsistens eller temperatur samt smak i grundsmak eller övrig smak. Analysen visar att diktens måltidsmotiv i stor utsträckning byggs upp av sensoriskt språk där både monolexikala ord som *besk*, *träaktig*, *porös* och *syrligt* och mer utbyggda fraser som *en sås så blank att den kan lindas om fingret* aktualiserar något av de fem sinnena. Men det förekommer också smakbeskrivningar som inte byggs upp av sensoriskt språk utan istället vilar på domänöverlappning, som när ett vin beskrivs som ”vinnande” och ”övertalande”. – En översiktlig kvantifiering pekar mot att det sinne som anropas i särklass oftast är känsel, med lexikala representationer som *oljig*, *isad*, *trådig*, *torr* och *torkad* samt mer expansiva fraser som ”en till efemäraste molnighet uppvispad hollandaise”. Även synsinnet är rätt frekvent representerat med till exempel *glaserad*, *små*, *vit* och *gul*. Men även de övriga tre sinnena ges lexikal representation, till och med hörseln genom *krasande*. Textens måltidsspråk utgörs även av olika uttryck för exempelvis tillagningsmetod, ingredienser och ursprung, som i frasen ”ångbakt risbröd à la chinoise”, men en stor del av matskildringen utgörs av olika sensoriskt förankrade språkbeklädnader.

Undersökningen visar hur råvaror och maträtter kan beskrivas i det poetiska språket, vilket även berättar något om vilka möjligheter till måltidsbeskrivningar språket rymmer. Den bidrar även till forskningen om Gunnar Ekelöfs språk och, i ett större

perspektiv, forskning om måltidsmotivet i skönlitteraturen.

"A hollandaise whipped to the most ephemeral cloudiness"

**A study of sensory language in Gunnar Ekelöf's
Den gamle superkargören (1945)**

Ulf Larsson

SUMMARY

In this minor study, I have analysed the sensory language used to describe different food items in the poem *Den gamle superkargören* by the Swedish poet Gunnar Ekelöf (1945). In a linguistically exceptional manner, this poem gives form to a rather unusual motif in modern poetry, namely food and meals. After an initial discussion and exemplification of sensory language, I identified and discussed the words and phrases in the poem evoking some of the five senses VISION (subcategorized into COLOR, FORM, SIZE and LUSTRE), HEARING, TOUCH (subcategorized into TEXTURE: MECHANICAL, TEXTURE: GEOMETRICAL, FLUIDITY, CONSISTENCY and TEMPERATURE), OLFACTION and TASTE (subcategorized into BASIC TASTE and OTHER TASTE). The analysis shows how the poem's sensory vocabulary patterns are constructed and how the meal motif in the poem is established when it comes to sensory aspects. The results might become useful in further studies of this fairly rare motif in both poetry and other literary texts.

LITTERATUR

- Ekelöf, Gunnar. 1945. *Non Serviam*. Stockholm: Bonniers.
- Ekelöf, Gunnar. 1983. *Dikter*. Stockholm: Månpocket.
- Gustafsson, Inga-Britt & Jonsäll, Anette & Mossberg, Lena & Swahn, Johan & Öström, Åsa. 2014. *Sensorik och marknadsföring*. Lund: Studentlitteratur.
- Hultman, Tor G. 2010. *Svenska Akademiens språklära*. Stockholm: Svenska Akademien.
- Jørgensen, Nils & Svensson, Jan. 1986. *Nusvensk grammatik*. Malmö: Liber.
- Larsson, Ulf. 2004. *De fyra elementen. Ett semantiskt motivstudium i Gunnar Ekelöfs En Mölna-Elegi*. Stockholm: Almqvist & Wiksell International.

- Larsson, Ulf. 2013. "Kulinarisk lexikologi och sensorisk semantik. Några reflektioner om svenskt måltidsspråk", *IDUN* 2012, Volume 20, s. 45-64.
- Larsson, Ulf. 2015. "Fyllig och kraftfull kryddning med bland annat kummin, fänkål och anis. En studie i svenska brännvinsetiketter sensoriska språk 1950-2006", *IDUN* 2014, Volume 21, s. 33-66.
- Meilgaard, M & Civille, G V & Carr, B T. 2006. *Sensory evaluation techniques*. New York: CRC Press Taylor and Francis Group LLC.
- Schiöler, Niklas. 2012. *Poäter. Om mat och poesi*. Stockholm: Carlssons.